

# VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE HAUTES MOTTES 2012



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Mandarine  
Orangenschale  
Kreide  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kandierte Früchte  
Grüner Apfel  
Weiße Blüten

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
mittlere Barriquenote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
Essensbegleiter  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (100%)

### Jahrgänge

2012

### Weinberg

Einzellage Hautes  
Mottes in Mesnil sur  
Oger

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

### Lagerung

teils neues  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

100 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2021

### Jahresproduktion

3.000 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

96/100